



Poultry Malt

... un pieno di energia



1. Apporta **Zuccheri Solubili ad elevata velocità di fermentazione** e ad **altissimo rendimento energetico**
2. Fra tutti gli zuccheri, il Maltosio (55% degli zuccheri totali) è quello con l'**indice glicemico superiore** (elevatissima capacità di innalzare i tassi di glucosio ed insulina nel sangue)
3. **Svolge un importante effetto probiotico a livello intestinale** dove stimola la replicazione di alcuni utili ceppi batterici (*Lactobacillus* spp.)
4. E' caratterizzato da un **bassissimo potere osmotico**, è quindi in grado di fornire energia senza "togliere" fluidi all'organismo
5. Possiede una importante **attività enzimatica (α e β -amilasi)**, che aiuta, soprattutto i soggetti più giovani nella demolizione della frazione amidacea

Zuccheri	n° unità	%
Glucosio	1	9,5
Fruttosio	1	1,5
Maltosio	2	55,0
Maltotriosio	3	15,0
Maltotetraosio	4	7,5
Oligosaccaridi	> 5	11,5

Zuccheri solubili nel Poultry Malt

	GI
Lattosio	46
Maltosio	105
Saccarosio	68
Glucosio	99
Fruttosio	19

Indice glicemico (GI) di alcuni zuccheri

POULTRY MALT = ENERGIA PROBIOTICA

BENEFICI

- a. **Riduzione della mortalità**, soprattutto nelle primissime fasi di allevamento, in quanto compensa il deficit energetico che si ha nei primi 2-3 giorni di vita e consente quindi una partenza migliore in allevamento.
- b. Porta ad un **aumento dell'ingestione** e ad **incrementi ponderali superiori (IPG)**.
- c. Si ottiene una **migliore resa del mangime, migliorando** di conseguenza **l'indice di conversione alimentare (ICA)**, ma anche una **maggiore efficienza nella digestione della frazione proteica**.
- d. Determina una maggiore **acidificazione del tratto intestinale, aumentando il numero dei lattobacilli**, che utilizzano gli zuccheri solubili come substrato privilegiato. Si ottiene quindi una maggiore sanificazione ed un conseguente migliore assorbimento dei principi nutritivi.
- e. La migliore utilizzazione alimentare delle fonti proteiche determina una **minor escrezione di ammoniaca con le feci**. Questo **riduce i fenomeni fermentativi che si hanno nella lettiera**, con riduzione delle problematiche podali e sanitarie correlate alla presenza di ammoniaca nell'ambiente.



MODALITA' D'IMPIEGO

200-350 gr/q.le, nell'acqua di abbeverata.

